

Pedra Cancela Seleção do Enólogo **Tinto** cód. 103204 (1500ml)

Com notas de frutos vermelhos, ameixa madura e cacau, este tinto é um típico exemplar do Dão, macio e de taninos elegantes.

> 96 pontos Decanter 92 pontos Wine Enthusiast Best buy Wine & Spirits Magazine fev/19



Produtor Lusovini

> País Portugal

Região Dão

Tipo Tinto

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz e

Alfrocheiro

Volume 1500ml

Safra 2018

Teor alcoólico 13%

Temperatura de serviço 14 - 16°C

> Vinificação Fermentação a temperatura

> > controlada entre 24 e 26°C

Maturação 6 meses em barricas de

carvalho francês

Corpo Médio

Potencial de guarda 10 anos

Harmonizações Carnes vermelhas e queijos

de massa mole